

Domaine de l'Ecole - Alsace Côte de Rouffach - Riesling Blanc - 2019

Vignoble

- Sol : Sol marno-calcaire
- Surface : 0.48 ha
- Âge moyen : 29 ans
- Densité : 4500

Viticulture

- Taille / Palissage : Taille Guyot simple ou double
- Entretien du sol : Enherbement permanent un rang sur deux
- Protection phytosanitaire : Selon cahier des charges AB
- Particularités : en conversion AB

Vendanges

- Type de récolte : 100 % manuelle
- Rendement : 65 hl/ha

Vinification

- Vinification : Pressurage des raisins grappes entières, thermorégulation, sans levurage
- Élevage : Elevage sur lies fines - 6 mois
- Assemblage : 100 % riesling

Dégustation

- Oeil : jaune pâle, reflet vert
- Nez : racé et persistant, fleurs blanches et agrumes
- Bouche : ample, vif, avec une belle richesse aromatique
- Caractéristiques du Millésime : des vins avec une belle fraîcheur issue d'un millésime bien ensoleillé
- Durée de garde : 7 et plus

Gastronomie

- Température : 9 °C
- Délicieux avec : poissons en sauce, coquillages, crevettes, viandes blanches, choucroute, baeckeoëffe

Produit par : Domaine De L'ecole

Exploitation de l'EPL : Les Sillons De Haute Alsace



 RASCA PRODUCTION / Etienne Ramousse